



## Vegane Joghurtalternativen

Was sie versprechen – was sie halten

Bericht zum Marktcheck

**Herausgeber:**

Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Strandstraße 98  
18055 Rostock

Telefon: 0381 - 208 70 17  
Fax: 0381 - 208 70 30

**Stand:** 21.12.2022

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>WARUM DIESER MARKTCHECK?</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>AUF WELCHER RECHTLICHE GRUNDLAGE BASIEREN UNSERE AUSSAGEN?</b> .....	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>WAS INTERESSIERT UNS BESONDERS?</b> .....	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>WIE SIND WIR VORGEANGEN?</b> .....	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>ERGEBNISSE</b> .....	<b>6</b>
5.1	Kennzeichnung .....	6
5.1.1	Ist es schon beim Einkauf erkennbar, dass es sich um vegane Joghurtalternativen handelt? .....	6
5.1.2	Weist der Hersteller auf die Ersatzzutat hin? .....	7
5.1.3	Welche Begriffe werden für die Bezeichnung verwendet und sind sie verständlich? .....	8
5.2	Zutaten .....	8
5.2.1	In welcher Zubereitungsform wurde die Ersatzzutat eingesetzt? .....	8
5.2.2	Wie viele Zutaten sind nötig um vegane Joghurtalternativen herzustellen? .....	9
5.2.3	Welche weiteren Zutaten wurden von den Herstellern eingesetzt? .....	10
5.2.4	Zucker und andere süßende Zutaten .....	10
5.2.5	Aromen .....	10
5.2.6	Zusatzstoffe .....	10
5.3	Nährwerte .....	11
5.3.1	Brennwert .....	11
5.3.2	Eiweiß .....	12
5.3.3	Zucker .....	12
5.3.4	Fettgehalt und gesättigte Fettsäuren .....	13
5.3.5	Vitamine/Mineralstoffe .....	15
5.4	Herkunft der Ersatzzutat .....	15
5.5	Preisvergleich .....	16
5.6	Produkte mit Fruchtzubereitung .....	17
5.7	Erst auf den zweiten Blick erkennbar: eine andere Ersatzzutat .....	18
<b>6</b>	<b>FAZIT</b> .....	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>ANHANG</b> .....	<b>21</b>
7.1	Abbildungs- und Tabellenverzeichnis .....	21
7.2	Produktliste .....	21

## 1 WARUM DIESER MARKTCHECK?

Vegane und vegetarische Lebensmittel haben an Beliebtheit zugenommen. Laut einer statistischen Umfrage vom Juni 2022 verzehren rund zehn Millionen Deutsche kein Fleisch. 1,58 Millionen Verbraucher:innen verzichten auf tierische Produkte in ihrer Ernährung. Damit waren es 170.000 Personen mehr, die sich vegan ernähren, als im Vorjahr<sup>1</sup>.

Warum sich Verbraucher:innen für diese Ernährungsform entscheiden, kann verschiedene Beweggründe haben. Eine aktuelle Befragung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vom Jahr 2022 bezog sich auf Menschen, die schon einmal vegetarische oder vegane Alternativen für tierische Produkte gekauft haben. 75 % der Befragten nannten „Neugier“ als Beweggrund für den Kauf eines veganen Produktes. Darauf folgte die Antwort „Tierschutz“ mit 71 %. An dritter Stelle mit jeweils 64 % wurde „Geschmack“ und „Klima/Umwelt“ als Grund genannt. 47 % der Befragten wählten „Gesundheit“ und an letzter Stelle mit nur 15 % wurde „Unverträglichkeit“ als Grund für den Kauf veganer Lebensmittel genannt.

Im Jahr 2020 wurden rund 536 Millionen Euro mit pflanzlichen Drinks, Joghurtalternativen, pflanzlichen Desserts und Kochcremes in Deutschland umgesetzt. Damit konnte die Warengruppe dieser veganen Produkte in den vergangenen Jahren einen Bedeutungszuwachs verzeichnen. Im Jahr 2018 lagen die Umsätze noch bei 316 Millionen Euro<sup>2</sup>.

Dies haben wir zum Anlass genommen, um uns eine Produktgruppe näher anzuschauen: die veganen Joghurtalternativen.

## 2 AUF WELCHER RECHTLICHE GRUNDLAGE BASIEREN UNSERE AUSSAGEN?

Um vegane Lebensmittel von den tierischen Lebensmitteln zu unterscheiden, wurden am 04.12.2018 Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel von der Deutschen Lebensmittelbuch - Kommission festgeschrieben<sup>3</sup>.

Vegane Lebensmittel unterliegen, wie alle anderen Lebensmittel auch, den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften (LMIV). Diese veganen Lebensmittel müssen so gekennzeichnet sein, dass die Verbraucher:innen gezielt beim Einkauf eine konkrete Wahl treffen können und sie sich nicht getäuscht fühlen. Laut den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel muss der Hersteller von veganen Lebensmitteln eindeutig auf den veganen Charakter hinweisen. Hierfür kann der Hersteller den Begriff „vegan“ nutzen oder andere eindeutige Informationen, wie z.B. entsprechende Wort-Bild-Marken. Dies sollte gut lesbar und an einer gut für die Verbraucher:innen erkennbaren Stelle erfolgen - vorzugsweise im Hauptsichtfeld. Gleichzeitig muss sichtbar auf die maßgeblich ersetzende Zutat hingewiesen werden, wie z.B. „mit Erbsenprotein“, „auf Sojabasis“, „mit Tofu“. Werden mehrere gleichartige

---

<sup>1</sup> Quelle: statista, veröffentlicht 22.08.2022 „Umfrage in Deutschland zur Anzahl der Veganer bis 2022“

<sup>2</sup> Quelle: statista, veröffentlicht 16.11.2021 „Umsatz mit pflanzlichen Milchprodukten in Deutschland bis 2020“

<sup>3</sup> (BAnz AT 20.12.2018 B1, GMBI 2018 S. 1174) Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

Zutaten eingesetzt, darf auch der Sammelbegriff „mit Pflanzenprotein“ verwendet werden. Den Begriff „Joghurt“ dürfen die Hersteller veganer Joghurtalternativen nicht verwenden<sup>4</sup>.

**Info:** Was gilt für vegane Lebensmittel?

Als vegan gelten Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind, und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten, keine Verarbeitungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe aus tierischem Ursprung zugesetzt wurden.

Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und dürfen somit verwendet werden.

Als Ersatzzutat oder ersetzende Zutat (z. B. Soja) wird die Zutat bezeichnet, die ggf. statt eines tierischen Bestandteils (z. B. Milch) eingesetzt wird.

### 3 WAS INTERESSIERT UNS BESONDERS?

Folgenden Fragen haben wir uns in diesem Marktcheck gestellt:

- Ist es für die Verbraucher:innen schon beim Einkauf erkennbar, dass es sich um eine vegane Variante handelt?
- Wie viele Zutaten sind nötig um vegane Joghurtalternativen herzustellen? Werden Zucker und/oder andere süßenden Zutaten sowie Aromen und Zusatzstoffe eingesetzt?
- Welche Nährwerte stecken in den veganen Joghurtalternativen? Wie hoch sind die Zucker- und Fettgehalte? Enthalten sie gesättigte Fettsäuren? Sind sie vielleicht eine interessante Eiweißquelle? Und wurden sie mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert?
- Wo kommt die Ersatzzutat her?
- Gibt es preisliche Unterschiede?

### 4 WIE SIND WIR VORGEANGEN?

Der Marktcheck wurde Ende Mai 2022 in Rostock und Umgebung durchgeführt. Die Verbraucherzentrale MV kaufte für den Marktcheck in folgenden Märkten ein: Lidl, Edeka, Kaufland, Globus, Denn´s BioMarkt und Rewe.

Für unseren Marktcheck wählten wir Produkte aus, bei denen es sich auf den ersten Blick um vegane Joghurtalternativen handelte. Im Supermarkt fanden wir Produkte auf der Basis von Mandel, Soja, Hafer, Lupine, Kokosnuss, Reis und Hanf. Bei der Auswahl spielte die Aufmachung der Produkte, das Vorhandensein von Säuerungskulturen sowie deren Platzierung im Kühlregal eine Rolle.

Wir haben uns für zwei Varianten entschieden: Zum einen wählten wir Joghurtalternativen mit der Ersatzzutat Hafer, da es ein bekanntes regionales Getreide ist. Als Gegenpart betrachteten wir Produkte mit der exotischen Frucht Kokosnuss als Ersatzzutat.

---

<sup>4</sup> Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 14.06.2017

Für diesen nicht repräsentativen Marktcheck konnten wir 34 vegane Joghurtalternativen auswerten, davon 18 Produkte ohne und 16 Produkte mit Fruchtzusatz. Es stellte sich heraus, dass die Fruchtvarianten aufgrund der sehr verschiedenen Fruchtzubereitungen nicht sinnvoll einzugruppieren waren. Deshalb fanden nur die Joghurtalternativen ohne Fruchtzusätze in unserem ausführlichen Check Verwendung, während wir bei den Produkten mit Frucht in einem gesonderten Absatz die auffälligen Ergebnisse zusammengefasst haben (siehe 5.6). Weiterhin sind drei Produkte mit einer anderen Ersatzzutat außer Hafer und Kokos bei der Prüfung aufgefallen. Diese werden ebenfalls im Absatz 5.6 bewertet. Einen Überblick der 15 veganen Joghurtalternativen im ausführlichen Marktcheck zeigt Abbildung 1.

Zur Vergleichbarkeit haben wir zwei Joghurts tierischen Ursprungs ohne Frucht (je ein Produkt konventionell und biologisch hergestellt) herangezogen.

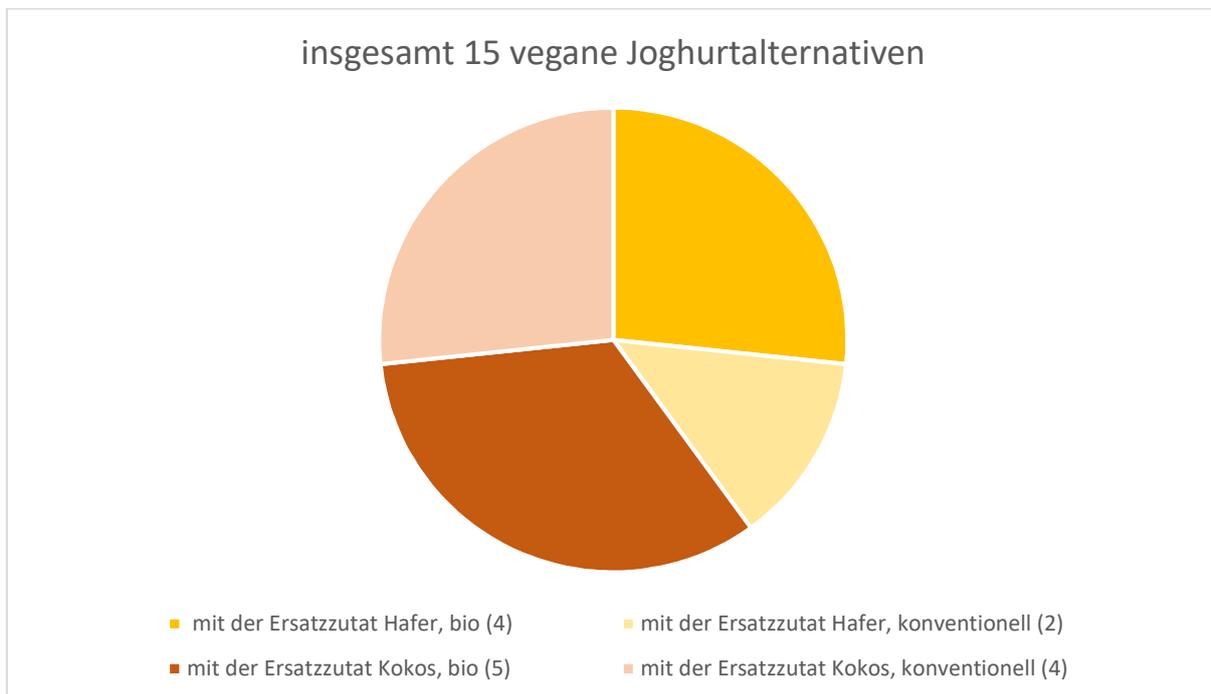


Abbildung 1: Anzahl Produkte im ausführlichen Marktcheck

## 5 ERGEBNISSE

### 5.1 Kennzeichnung

#### 5.1.1 Ist es schon beim Einkauf erkennbar, dass es sich um vegane Joghurtalternativen handelt?

Laut den Leitsätzen muss der Hersteller von veganen Lebensmitteln eindeutig auf den veganen Charakter hinweisen. Hierfür kann der Begriff „vegan“ oder z.B. entsprechende Wort-Bild-Darstellungen genutzt werden. Der Begriff „Joghurt“ darf für vegane Joghurtalternativen nicht verwendet werden (siehe Kapitel 2). Dies ist für die Verbraucher:innen hilfreich beim Einkauf.

Alle von uns getesteten Produkte waren in ihrer Aufmachung als vegane Joghurtalternativen gut erkennbar. Die Hersteller benutzen für ihre Produkte zur Abgrenzung zum tierischen Joghurt die Möglichkeit der umschreibenden Wortwahl, wie z.B. „...jogu“, „...O`gurt“, „...gurt“, sowie die

Nennung des Begriffs „vegan“, „pflanzlich“ oder „100% pflanzlich“, um auf den veganen Charakter hinzuweisen. Viele Hersteller nutzen mehrere Elemente in Kombination. Die Angaben erfolgen, wie in den Leitsätzen empfohlen, im Hauptsichtfeld.

Auf den meisten Produkten unseres Marktchecks fanden wir bereits auf der Schauseite verschiedene vegan-Label (siehe Abb. 2). Bevorzugt nutzen die Hersteller das V-Label der Europäischen Vegetarier Union. Die Veganblume der britischen Vegan Society fanden wir auf zwei Produkten.



Abbildung 2: Vegan-Label auf den Produkten

### 5.1.2 Weist der Hersteller auf die Ersatzzutat hin?

Laut den Leitsätzen für vegane und vegetarische Produkte soll im Hauptsichtfeld auf die Ersatzzutat, in unserem Marktcheck Hafer und Kokos, hingewiesen werden. Dies erfüllen alle Produkte. Sie nutzen die namentliche Nennung der Ersatzzutat und/oder die bildliche Darstellung (siehe Abbildung 3).



Abbildung 3: Erkennbarkeit der Ersatzzutat auf den Produkten

### 5.1.3 Welche Begriffe werden für die Bezeichnung verwendet und sind sie verständlich?

Da es für vegane Joghurtalternativen keine gesetzlich festgelegte oder verkehrsübliche Bezeichnung gibt, müssen die Hersteller ihre Produkte möglichst verständlich beschreiben. Die im Marktcheck erkannten Beschreibungen sind in Tabelle 1 zusammengefasst.

Joghurtalternativen auf Hafer-Basis	Joghurtalternativen auf Kokos-Basis
bio Haferdrinkzubereitung, fermentiert	Zubereitung aus fermentierter Kokosmilch
fermentiertes Hafererzeugnis	Fermentierte Kokoszubereitung
fermentierte Bio-Hafercreme	Bio- Kokosmilchzubereitung, fermentiert
fermentierte Biohaferzubereitung	Fermentierte Bio-Kokoscreme
fermentiertes Haferdessert	Fermentiertes Bio-Kokosmilchprodukt
	Fermentiertes Kokosnussmilchprodukt

Tabelle 1: Bezeichnungen der Produkte

In allen Bezeichnungen wurde die Ersatzzutat des jeweiligen Produktes genannt. Gerade die Begrifflichkeiten „...creme“, „...dessert“ und „...drink“ sind allerdings für die Verbraucher:innen nicht immer eindeutig verständlich.

#### Info: Was heißt „Fermentieren“?

Fermentieren ist eine sehr alte Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen. Bei diesem Prozess wird der in Lebensmitteln enthaltene Zucker von Bakterien, Hefen und Pilzen verstoffwechselt. Das Ergebnis schmeckt fein-säuerlich und ist lange haltbar.

Dieses Prinzip wird auch zur Herstellung von Joghurt angewandt. Somit verbindet es alle veganen Joghurtprodukte, dass eine Zutat fermentiert wurde, so wie beim Joghurt tierischer Herkunft.

## 5.2 Zutaten

### 5.2.1 In welcher Zubereitungsform wurde die Ersatzzutat eingesetzt?

Die Zubereitungsformen variieren stark. Das erschwert eine Vergleichbarkeit. Beispielsweise war bei den Joghurtalternativen im Zutatenverzeichnis bei einigen Produkten „Hafer“ als Zutat angegeben, bei anderen Produkten hingegen zusammengesetzte Zutaten wie „Haferzubereitung“, „Haferbasis“ oder „Haferdrink“. Die Zusammensetzung dieser Zutaten wurde zwar in Klammern erläutert, allerdings wird für Verbraucher:innen nicht immer deutlich, wie hoch der Haferanteil im Gesamtprodukt ist. Bei den Joghurtalternativen auf Kokos-Basis wurden Kokosmilch, Kokosmilch leicht, Kokoscreme oder Kokosmark verwendet. Diese verschiedenen Kokoszutaten unterscheiden sich in ihrem Fettgehalt und erschweren somit einen Produktvergleich.

Die unterschiedlichen Zusammensetzungen, die als Ersatzzutat zum Einsatz kommen, sind in folgender Tabelle 2 dargestellt.

Joghurtalternativen auf Hafer-Basis	Joghurtalternativen auf Kokos-Basis
Haferdrink (Wasser, Hafer 12%)	Kokosmilch 34%
Hafer 14%	Kokoscreme 37% (Kokosnussfruchtfleisch, Kokoswasser)
Hafermehl 11%	Kokosmilch 95% (Wasser, Kokosmark 24%)
Haferzubereitung 91% (Wasser, Vollkornhafer 11%, Joghurtkulturen)	Kokoscreme 97% (Kokosnuss, Wasser)
Fermentierte Haferzubereitung (Wasser, glutenfreier Hafer 9%, Fermentationskulturen)	Kokosmilch leicht 95% (Wasser, Kokosmark 23%)
Hafer 17,5%	Kokosmilch leicht 96% (Wasser, Kokosmark 35%)
	Kokosmilch 42%
	Kokosmark 22%
	Fettreduzierte Kokosnussmilch 92% (Wasser, Kokosnussextrakt)

*Tabelle 2: Zusammensetzungen der Ersatzzutat der Produkte*

### 5.2.2 Wie viele Zutaten sind nötig um vegane Joghurtalternativen herzustellen?

Um im Geschmack und in der Konsistenz herkömmlichem Joghurt zu ähneln, sind bei den veganen Alternativen wesentlich mehr Zutaten notwendig.

Die Produkte der konventionellen Joghurtalternativen mit Hafer bestehen aus sieben bis zehn Zutaten. Bei den Bio-Produkten auf Haferbasis fanden wir sechs bis acht Zutaten.

Bei den herkömmlichen Kokos-Joghurtalternativen stellten wir eine Spanne von fünf bis 13 Zutaten in den Produkten fest. Bei den Bio-Produkten auf Kokosbasis waren es fünf bis sechs Zutaten.

Unsere beiden Vergleichsprodukten „Joghurt mild, Natur“ mit 3,5% Fett und „Joghurt pur bio“ mit 3,8% Fett hatten jeweils nur eine Zutat. Wobei hier zu erwähnen ist, dass laut Verordnung über Milcherzeugnisse bei Joghurt und anderen Milchprodukten, die für die Herstellung notwendigen Milchbestandteile nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden müssen. So kann beispielsweise Milchkpulver zugesetzt worden sein, ohne dass dies auf der Zutatenliste aufgeführt werden muss.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 2. Juni 2021 (BGBl. I S. 1362) geändert worden ist

### 5.2.3 Welche weiteren Zutaten wurden von den Herstellern eingesetzt?

Eine der wesentlichsten zusätzlichen Zutaten in diesen Produkten, die von allen Herstellern genutzt wurde, ist Wasser. Dieses wurde als extra Zutat oder in Verbindung mit der eingesetzten Ersatzzutat verwendet.

Bei 14 von 15 Produkten wird Stärke zum Verdicken eingesetzt. Darunter Kartoffelstärke, Tapiokastärke, modifizierte Stärke, Maisstärke und Wachsmaisstärke.

Alle 15 Joghurtalternativen enthalten Salz.

Um den typischen säuerlichen Joghurtgeschmack zu erzielen, werden verschiedenbezeichnete Kulturen, wie Milchsäurekulturen und Säuerungs-, Milchsäurebakterien-, mikrobiologische Kulturen, Joghurtkulturen und vegane Joghurtkulturen in die veganen Produkte gemengt.

### 5.2.4 Zucker und andere süßende Zutaten

Alle Produkte ohne Frucht kommen ohne zusätzlichen Einsatz von Zucker aus. Einige Hersteller bewerben ihre Produkte dementsprechend. Auf acht Produkten fanden wir die Hinweise „ohne Zuckerzusatz“<sup>6</sup> oder „ohne Zucker“<sup>7</sup>. Diese Aussagen sind nährwertbezogene Angaben<sup>8</sup>. Sowohl bei konventionellen Angeboten wie auch bei Bio-Produkten werden diese Werbeaussagen genutzt. Auch weitere süßende Zutaten, wie z.B. Malzzucker, Honig, Glukosesirup, haben wir positiver Weise in unseren 18 gekauften Produkten nicht gefunden.

### 5.2.5 Aromen

Positiv ist zu erwähnen ist, dass die untersuchten veganen Joghurtalternativen ohne Frucht keine Aromen enthalten. Die Produkte „Hey! Kokos Natur- bio“ und „So Good so Veggie“ werben damit.

### 5.2.6 Zusatzstoffe

Die rechtliche Grundlage, der Zulassungsprozess von Zusatzstoffen, sowie die Bewertung des Einsatzes ist sehr komplex. Für die vorliegenden Produkte sind Zutaten erforderlich, um eine cremige Konsistenz zu erhalten. Dies ist z.B. der Einsatz modifizierter Stärke. Diese ist für Bio-Lebensmittel nicht zugelassen. Als Alternative wird hier vor allem Stärke oder Tapiokastärke verwendet. Der Einsatz von Zusatzstoffen ist in Tabelle 3 zusammengefasst. Hauptsächlich wurden Verdickungsmittel und Stabilisatoren eingesetzt. Wir fanden verschiedene Zusatzstoffe, wie z.B. Johannisbrotkernmehl, Pektine und modifizierte Stärke. Anhand der Anzahl der eingesetzten Zusatzstoffe ist kein relevanter Unterschied zwischen konventionellen und biologischen Produkten zu erkennen. Jedoch ist festzustellen, dass bei den Produkten auf Kokosbasis etwas mehr Zusatzstoffe zum Einsatz kommen.

<sup>6</sup> Die Bezeichnung „ohne Zuckerzusatz“ ist in der EU Health-Claims-Verordnung von 2007 geregelt. Dem Produkt dürfen weder Einfach- oder Zweifachzucker noch andere wegen ihrer süßenden Wirkung eingesetzte Zutaten zugesetzt werden. Enthalten Zutaten von Natur aus Zucker, sollte darauf hingewiesen werden (muss aber nicht). „Ohne Zuckerzusatz“ heißt also nicht, dass kein Zucker enthalten ist!

<sup>7</sup> Das ist eine Nährwertbezogene Angabe = „zuckerfrei“: d.h. max. 0,5 g Zucker pro 100g LM erlaubt.

<sup>8</sup> Sie sind klar definiert in der EU Health-Claims-Verordnung und dürfen nur verwendet werden, wenn sie durch wissenschaftliche Nachweise anerkannt und verständlich für die Verbraucher:innen sind.

	Haferbasis, konv.	Haferbasis, bio <sup>9</sup>	Kokos- basis, konv.	Kokos- basis, bio <sup>9</sup>	Summe	Joghurt konv./bio
Verdickungs- mittel	3	3	6	2	14	0
Stabilisatoren	0	1	1	4	6	0
Säuerungs- mittel	1	0	0	0	1	0
<b>insgesamt</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>/</b>	<b>0</b>

Tabelle 3: Zusatzstoffe in den Produkten

### 5.3 Nährwerte

Bei den Nährwerten gab es einige Unterschiede. Daher haben wir uns die relevantesten Nährwerte näher angeschaut und grafisch dargestellt. Eine Unterscheidung zwischen konventionell hergestellten Produkten und biologisch hergestellten Produkten gab es nur bei der Anreicherung von Vitaminen und Mineralstoffen.

#### 5.3.1 Brennwert

Die Kaloriengehalte der Hafer- und Kokosjoghurtalternativen lagen deutlich höher als bei den Vergleichsjoghurts (siehe Abbildung 4). Daher sollten die Verbraucher:innen immer auf die Nährwerttabelle achten. So stecken z.B. im Becher von „Happy Coco vegan 6 organic natural“ (350g) insgesamt 462 kcal. Dies deckt etwa  $\frac{1}{4}$  des durchschnittlichen Tagesbedarfs eines Erwachsenen mit wenig körperlicher Tätigkeit.

<sup>9</sup> Laut neuer Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 dürfen nur 56 zugelassene Zusatzstoffe und 42 zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden. Viele von ihnen dürfen nur aus ökologischer Produktion stammen.

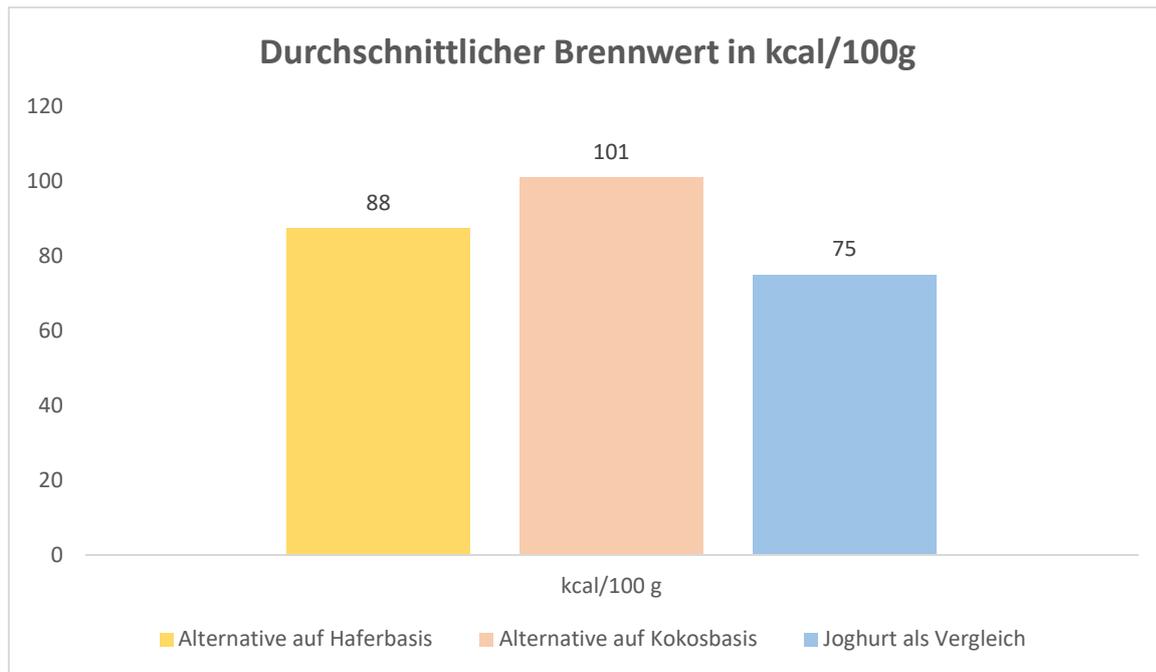


Abbildung 4: Durchschnittlicher Brennwert der Produkte

### 5.3.2 Eiweiß

Die betrachteten Produkte enthalten unterschiedliche Eiweißquellen, darunter Sonnenblumenprotein, Erbsen- und Kartoffelproteine. Die Eiweißgehalte liegen im Durchschnitt bei den Joghurtalternativen auf Kokos- sowie Haferbasis bei unter 1g/100g. Dies ist deutlich weniger als in den tierischen Joghurts zum Vergleich, hier sind es im Durchschnitt 4,75g Eiweiß auf 100g. (siehe Abbildung 5)

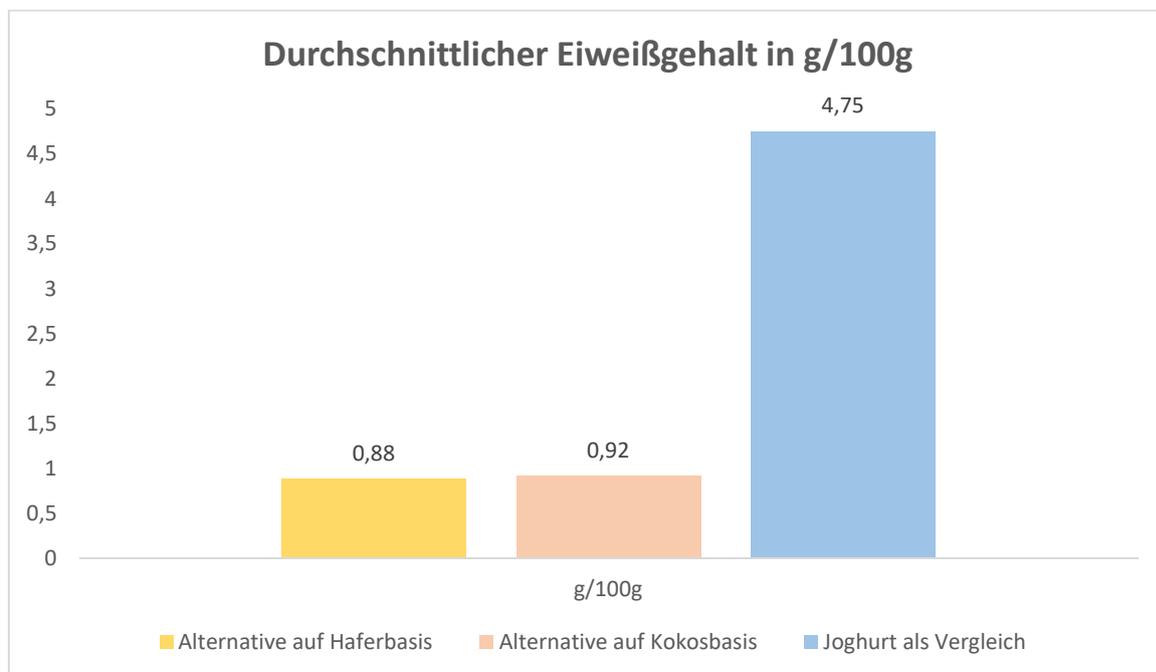


Abbildung 5: Durchschnittlicher Eiweißgehalt der Produkte

### 5.3.3 Zucker

In der Nährwerttabelle spiegelt sich nicht nur der hinzugefügte Zucker wieder, sondern auch der Zucker, der von Natur aus in den Zutaten steckt.

Dabei zeigt sich ein großer Unterschied zwischen den veganen Joghurtalternativen, wie in Abbildung 6 dargestellt. Den deutlich niedrigsten Wert haben die Joghurtalternativen auf Kokosbasis mit 0,88g Zucker pro 100g. Bei den Joghurtalternativen auf Haferbasis liegt der Durchschnittswert bei 3,67g Zucker pro 100g. Den höchsten durchschnittlichen Wert weisen die tierischen Vergleichsprodukte mit 5,5g pro 100g auf. Die Unterschiede zwischen den kokosbasierten zu den haferbasierten Alternativen bzw. auch zu den Joghurtprodukten lassen sich durch die natürlichen Zutaten (Kokos, Hafer und Milch) erklären und nicht etwa durch zugesetzten Zucker.

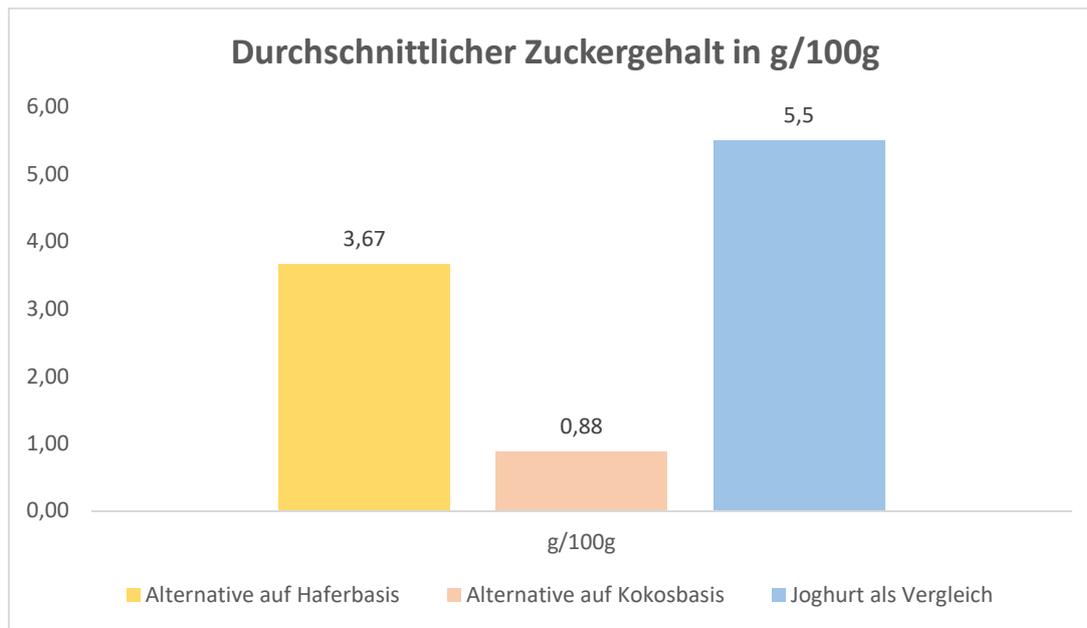


Abbildung 6: Durchschnittlicher Zuckergehalt der Produkte

#### 5.3.4 Fettgehalt und gesättigte Fettsäuren

Die höchsten Fettgehalte weisen die veganen Joghurtalternativen auf Kokosbasis auf. Der Fettgehalt dieser Produkte ergibt sich aus der Art der eingesetzten Ersatzzutat (Kokosmilch, Kokoscreme, Kokosmark usw.). Daraus ergaben sich sehr große Unterschiede untereinander. Den niedrigsten Fettgehalt hat das Produkt „So good so veggie“ mit einem Fettgehalt von nur 4,8g Fett auf 100g. Der Hersteller nutzt für sein Produkt fettreduzierte Kokosmilch. Den höchsten Fettgehalt enthält das Produkt „Happy Coco vegan 6 organic natural“. Da der Hersteller hierfür 97% Kokoscreme einsetzt, weist das Produkt einen Fettgehalt von 12,2g Fett/100g auf. (siehe Abbildung 7)

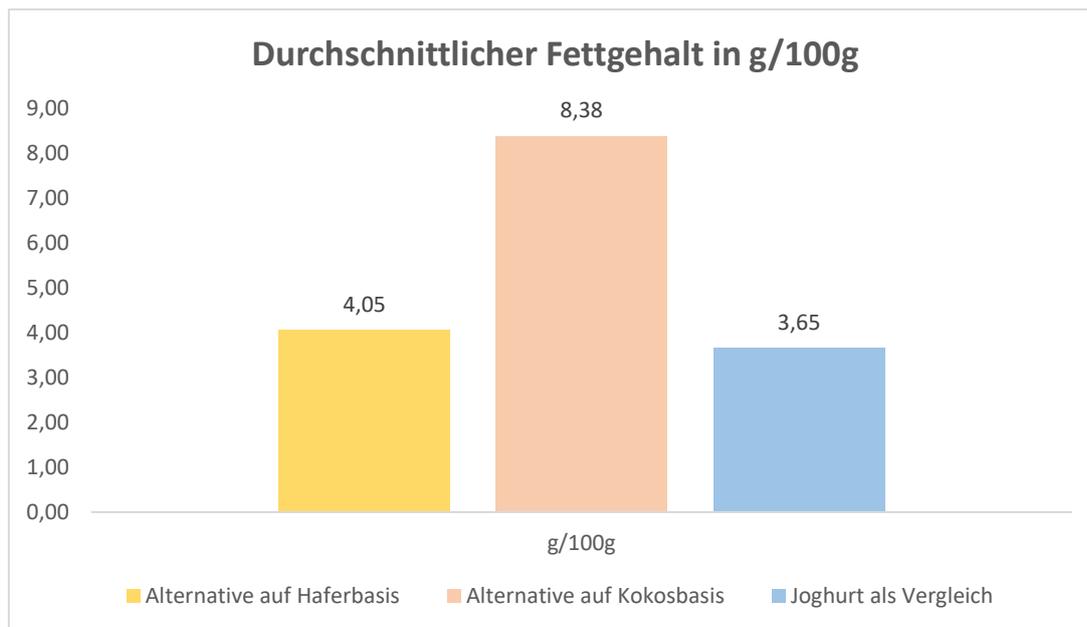


Abbildung 7: Durchschnittlicher Fettgehalt der Produkte

Deutlich geringer ist der Fettgehalt der haferbasierten Joghurtalternativen, da Hafer von Natur aus fettarm ist. Zwei vegane Joghurtalternativen auf Haferbasis haben einen Fettgehalt von nur 2g bzw. 2,4g pro 100g. Die anderen Haferprodukte sind zusätzlich mit Kokosmilch, Kokosöl, Kokosfett usw. angereichert, damit erhöhen sich automatisch die Fett- und Kaloriengehalte. Der höchste Wert lag bei 7g Fett/100g bei dem Produkt „Friendly Viking´s natural Greek Style O´gurt“.

Den Gehalt an gesättigten Fettsäuren zeigt Abbildung 8. Gesättigte Fettsäuren wirken sich negativ auf die Herz-Kreislaufgesundheit aus und erhöhen das Risiko für koronare Herzerkrankungen.

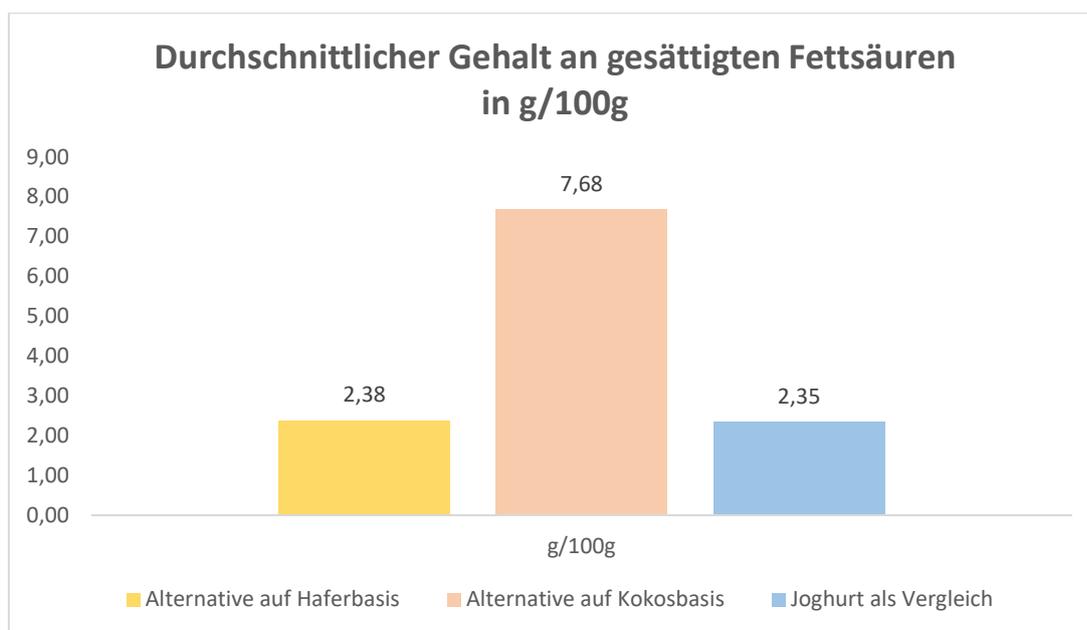


Abbildung 8: Durchschnittlicher Gehalt an gesättigten Fettsäuren der Produkte

Die Alternativprodukte auf Haferbasis weisen nur geringe Mengen gesättigter Fettsäuren auf. Jedoch Produkte, denen Kokosfett oder Kokosöl zugesetzt wurden, zeigen entsprechend höhere

Werte bei den gesättigten Fettsäuren. Zwei Anbieter setzen erfreulicherweise Rapsöl oder Sonnenblumenöl ein. Damit enthalten diese Produkte nur 0,2 bzw. 0,3g gesättigte Fettsäuren pro 100g.

Anders sah es bei den veganen Joghurtalternativen auf Kokosbasis aus. Die Höhe der gesättigten Fettsäuren ergibt sich hier aus dem Fettspektrum der Mischung der eingesetzten Kokoszubereitung und liegt im Durchschnitt bei 7,68g gesättigter Fettsäuren auf 100g.

### 5.3.5 Vitamine/Mineralstoffe

Eine Mineralstoffanreicherung haben wir in unserem Marktcheck in einem Produkt festgestellt. Dabei handelt es sich um eine Anreicherung von Calcium in dem Kokos-Produkt „so good so veggie“ der Firma „andros“.



Abbildung 9: Bewerbung "Calcium-Quelle" auf einem Produkt

Die Firma wirbt für diese Anreicherung, wie in Abbildung 9 mit der nährwertbezogenen Angabe „Calcium-Quelle“<sup>10</sup>. Diese vegane Joghurtalternative enthält 532 mg Calcium im 400g-Becher. Dies entspricht der Mindestmenge, um mit dieser nährwertbezogenen Angabe werben zu dürfen. Im Vergleich dazu enthält der herkömmliche Joghurt 120mg Calcium auf 100g<sup>11</sup>, dies sind 480 mg Calcium bei einem 400g-Becher. Diese Produkte eignen sich, um den Calciumbedarf zu decken. Der Calciumbedarf bei einem Erwachsenen liegt bei 1000mg/Tag<sup>12</sup>.

### 5.4 Herkunft der Ersatzzutat

Nur zwei Hersteller klärten die Verbraucher:innen über die Herkunft der eingesetzten Hauptzutat auf. Auf dem Produkt „Velike“ erfolgt die Information, dass der Bio-Hafer aus dem Schwarzwald und aus angrenzenden baden-württembergischen Anbaugebieten stammt. Auf dem Produkt „ve happy“ fanden wir den Hinweis „Mit Kokosnüssen aus Südostasien“.

Da uns das Herkunftsland der eingesetzten Ersatzzutat aber doch genauer interessierte, befragten wir die Hersteller direkt. Für zehn von 15 Produkten erhielten wir eine Auskunft zur Herkunft der Ersatzzutat. Viele Hersteller beziehen ihre Ersatzzutat nicht nur aus einem Herkunftsland, sondern aus verschiedenen Ländern. Die Antworten der Herstellerbefragung sind

<sup>10</sup> Sie sind klar definiert in der EU Health-Claims-Verordnung und dürfen nur verwendet werden, wenn sie durch wissenschaftliche Nachweise anerkannt und verständlich für die Verbraucher:innen sind.

<sup>11</sup> Quelle: Der kleine Souci- Fachmann- Kraut „Lebensmitteltabelle für die Praxis“ (3. Auflage)

<sup>12</sup> D-A-C-H Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr (Ausgabe 2021)

in Abbildung 10 dargestellt. Für die Ersatzzutut Kokos stellt sich Sri Lanka als Hauptlieferant dar. Für die Ersatzzutut Hafer ist Deutschland als Hauptherkunftsland genannt worden.

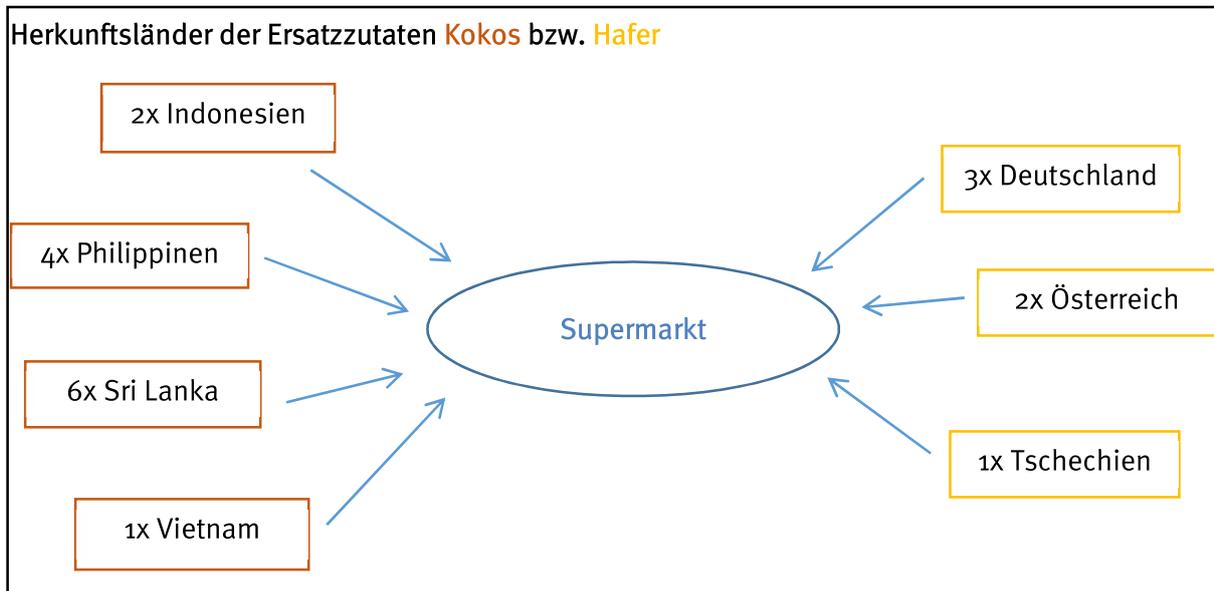


Abbildung 10: Herkunftsländer der Ersatzzututen

## 5.5 Preisvergleich

Da die Abpackungen der veganen Joghurtalternativen sehr unterschiedlich sind, sind bei unserem Vergleich alle Preise auf ein Kilogramm Produkt berechnet (siehe Abbildung 11).

Prinzipiell sind die in diesem Marktcheck betrachteten veganen Joghurtalternativen wesentlich teurer, als die tierischen Vergleichsprodukte. Die Produkte auf Haferbasis sind die teuersten.

Es gibt sichtbare Unterschiede zwischen den Produkten aus konventionellem Anbau und biologischem Anbau, die Differenz liegt bei 1,60€ bzw. 1,85€. Bei den tierischen Produkten ist der Unterschied nicht so gravierend, knapp 10 Cent.

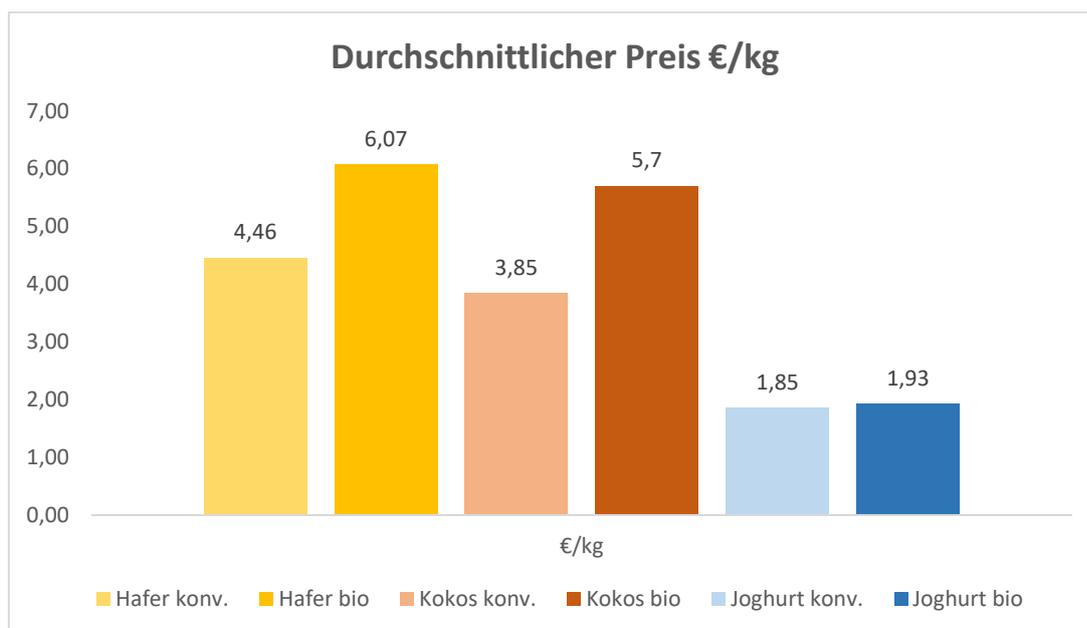


Abbildung 11: Durchschnittlicher Preis der Produkte

## 5.6 Produkte mit Fruchtzubereitung

Wir haben uns 16 Joghurtalternativen mit Frucht angesehen, darunter neun Produkte auf Kokosbasis und sieben auf Haferbasis. Neben vielen Ähnlichkeiten mit den Joghurtalternativen ohne Frucht zeigen diese Erzeugnisse deutliche Abweichungen. Dies stellen wir im Folgenden dar:

	Fruchtanteil in g/100g	Anzahl der Zutaten	kcal	Fett in g/100g	ges. Fettsäuren in g/100g	Kohlehydrate in g/100g	Zucker in g/100g	Eiweiß in g/100g	€/kg
<b>Hafer Natur (Mittelwert)</b>		7,3	88	4,05	2,38	11,57	3,67	0,88	5,53
<b>Kokos Natur (Mittelwert)</b>		6,6	101	8,38	7,68	5,14	0,88	0,92	4,88
<b>Hafer Frucht (Mittelwert)</b>	8,25	12,1	98	3,07	2,10	15,80	9,16	0,71	7,78
<b>Kokos Frucht (Mittelwert)</b>	8,25	7,3	100	7,73	6,98	6,32	1,97	0,92	6,11

Tabelle 4: Vergleich der Produktgruppen

Der Fruchtanteil beträgt im Durchschnitt 8,25 g/100g. Dabei werden unterschiedliche Fruchtzubereitungen eingesetzt, die sich in der Zutatenliste u.a. als Frucht, Püree und Saftkonzentrat wiederfinden.

Bei den Produkten auf Haferbasis mit Fruchtzubereitung fällt die hohe Zutatenanzahl von durchschnittlich 12,1 auf (verglichen mit 7,3 bei den Naturprodukten auf Haferbasis). Hierzu gehören verschiedene Stärken und Pektine, um die Konsistenz zu gewährleisten, sowie Zucker aus der Frucht und zugesetzter Zucker. Alle diese Inhaltsstoffe werden zur Gruppe der Kohlehydrate gezählt, entsprechend hoch ist dieser Wert.

Wie aus Tabelle 4 hervorgeht, sind die Produkte mit gleicher Basis (Hafer bzw. Kokos) im Kaloriengehalt sowie im Eiweißgehalt untereinander ähnlich.

Der Fettgehalt und entsprechend der Gehalt an gesättigten Fettsäuren ist bei den Produkten mit Frucht im Mittel etwas geringer als bei den Produkten ohne Frucht.

Der Preis ist im Vergleich zu den Erzeugnissen ohne Frucht deutlich erhöht.

### 5.7 Erst auf den zweiten Blick erkennbar: eine andere Ersatzzutut

Bereits im Hauptsichtfeld der Verpackung muss auf die Ersatzzutut, in unserem Fall Hafer und Kokos, hingewiesen werden<sup>13</sup>. Dies erfüllen die meisten Produkte. Bei drei Artikeln ist die wesentliche Ersatzzutut aus unserer Sicht auf den ersten Blick nicht zweifelsfrei erkennbar: Dies sind die Produkte „Natur mit Kokosnuss“ und „Hafer +“ von alpro® sowie das Produkt „Greek Style Protein Packed“ von The Coconut Collab®.

Korrekte Produktbezeichnung Zwei Produkte sind uns in ihrer Aufmachung aufgefallen. Studiert man die bildliche Darstellung und den Produktnamen des Produktes „Natur mit Kokosnuss“ von alpro® nur oberflächlich, könnte man meinen, die Ersatzzutut wäre Kokosnuss (Abb. 12, links). Erst bei genauerem Betrachten der Schauseite findet man die kaum sichtbare Aufschrift „SOYA&COCONUT“ (Abb. 12, Mitte). Die Produktbezeichnung und die Zutatenliste (Abb. 12, rechts) schafft endgültig Klarheit: Die wesentliche Ersatzzutut ist Soja. Entsprechendes gilt für das zweite Produkt „Hafer +“ von alpro®.



Abbildung 12 links: Schauseite, Mitte: Hinweis auf Ersatzzutut, rechts: richtige Bezeichnung

<sup>13</sup> Siehe Leitsätze für vegane und vegetarische Produkte

Ähnlich verhält es sich mit dem Produkt Greek Style Protein Packed von The Coconut Collab®. Beim näheren Hinschauen ist die Aufschrift „Coconut & Almond“ erkennbar (siehe Abbildung 13). Entsprechend handelt es sich um eine Kokos-/Mandelzubereitung.



Abbildung 13: Produktbeispiel

Um die Ergebnisse in den Vergleichsgruppen nicht zu verfälschen, betrachten wir diese drei Produkte im Folgenden gesondert, wobei wir nur auf auffällige Abweichungen zur Gesamtstichprobe hinweisen.

**Brennwert:** Die sojabasierten Joghurtalternativen von alpro® haben mit 55kcal/100g einen vergleichsweise geringen Brennwert, derjenige von „Greek Style Protein Packed Coconut & Almond“ ist mit 126kcal eher hoch.

**Eiweiß:** Das Erzeugnis „Greek Style Protein Packed Coconut & Almond“ mit Kokos-Mandelzubereitung enthielt von allen Produkten mit 4,5 g auf 100g am meisten Eiweiß. Die alpro®-Produkte enthalten 3,8g (Hafer) bzw. 3,9g (Kokos) Eiweiß/100g. Hier ist Soja die Eiweißquelle.

**Fette, gesättigte Fettsäuren:** Den höchsten Fettgehalt der Gesamtstichprobe hat mit 10g/100g das Produkt mit Kokos-Mandelzubereitung von The Coconut Collab®. Dagegen enthält das Produkt „alpro Hafer+“ mit 1,9g/100g am wenigsten Fett. Die alpro®-Produkte liegen mit 0,4g (Hafer) bzw. 1,1g (Kokos) gesättigte Fettsäuren/100g deutlich unter dem Durchschnitt aller Produkte.

**Zucker** wurde lediglich beim Produkt „alpro Natur mit Kokosnuss“ zugesetzt. Dies liegt mit 2,1g/100g immer noch deutlich unter dem Zuckergehalt bei Joghurt (ca. 5g/100g). Alle anderen Produkte kamen ohne Zusatz von Zucker aus.

**Zugesetzte natürliche Aromen** fanden wir nur bei „alpro Natur mit Kokosnuss“, „Greek Style Protein Packed Coconut & Almond“ und „alpro Hafer+“.

Auf **Zusatzstoffe**, wie Verdickungsmittel, Stabilisatoren, Antioxidationsmittel, wird beim Erzeugnis „Greek Style Protein Packed Coconut & Almond“ verzichtet.

**Vitamine/Mineralstoffe:** „alpro Hafer+“ und „alpro mit Kokosnuss“ sind mit 120 mg/100 g Calcium angereichert. Dies entspricht dem natürlichen Calciumgehalt von Joghurt. Weiterhin enthalten diese Produkte jeweils 0,38 µg zugesetztes Vitamin B12. Beides ist im Rahmen einer rein veganen Ernährung sinnvoll.

## 6 FAZIT

Joghurtalternativen auf Basis von Soja, Hafer, Mandeln, Kokosnuss und Co. erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Ob die Entscheidung für pflanzliche Ernährung an erster Stelle steht oder andere Beweggründe, wie Allergien oder Umweltbewusstsein: Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher greifen zu veganen Joghurtalternativen. Die Verbraucherzentrale M-V schaute bei einer Auswahl von 34 Produkten mit den Ersatzzutaten Hafer und Kokos, was hinter den Versprechungen auf den Verpackungen steckt. Dabei wurden Produkte mit und ohne Fruchtzusatz betrachtet.

Nicht bei allen Produkten ist auf den ersten Blick erkennbar, dass es sich um eine pflanzliche Joghurtalternative handelt. Da der Begriff „Joghurt“ nicht für vegane Produkte verwendet werden darf, nutzen die Hersteller Umschreibungen als Hinweis, wie „.....jogu“, „O`gurt“ usw.

Auch die Ersatzzutat ist nicht in allen Fällen sicher auf der Vorderseite identifizierbar. Klarheit gibt die Produktbezeichnung, meist oberhalb der Zutatenliste, mit Begriffen wie „Fermentiertes Hafererzeugnis“ oder „Fermentierte Kokoszubereitung“.

Damit die pflanzlichen Alternativen im Geschmack und in der Konsistenz dem Joghurt aus Kuhmilch ähneln, müssen die Verbraucher:innen eine Vielzahl von Zutaten akzeptieren. Neben der Ersatzzutat (Hafer/ Kokos) fanden wir in der Zutatenliste Wasser, diverse Stärken, Zucker, verschiedene Kulturen und Salz. Fast alle Produkte enthielten Zusatzstoffe, wie z.B. Johanniskernbrotmehl, Guarkernmehl oder Pektine als Verdickungsmittel oder als Stabilisatoren. Insgesamt zeigen die pflanzlichen Joghurtalternativen hinsichtlich Kaloriengehalt und Nährstoffen keine Vorzüge gegenüber Joghurt, außer bei spezifischen Bedarfen wie Laktoseintoleranz.

Vitamine und Mineralstoffe sind in den Produkten kaum zugesetzt worden. Calcium enthielten vier Produkten. Weiterhin waren zwei Produkte mit Vitamin B12 angereichert. Für Menschen, die auf tierische Produkte verzichten wollen, ist dies eine wichtige Information.

Nur bei drei Erzeugnissen fand sich ein Hinweis über die Herkunft der Ersatzzutat. Da wünscht die Verbraucherzentrale MV mehr Transparenz.

Preislich variieren die Produkte sehr stark und sind im Vergleich mit Joghurt aus Kuhmilch relativ teuer.

Für Menschen, die auf tierische Produkte verzichten und für diejenigen mit Allergien oder Unverträglichkeiten können die veganen Joghurtalternativen ein guter Ersatz für das tierische Produkt sein. Darüber hinaus zeigen die Erzeugnisse kaum Vorzüge gegenüber der tierischen Variante. Für die Bewertung einer konkreten Joghurtalternative ist ein sorgfältiger Blick auf die Zutatenliste und den Grundpreis (€/100g oder €/kg) unverzichtbar.

## 7 ANHANG

### 7.1 Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Abbildung 1: Anzahl Produkte im ausführlichen Marktcheck .....	6
Abbildung 2: Vegan-Label auf den Produkten .....	7
Abbildung 3: Erkennbarkeit der Ersatzzutat auf den Produkten .....	7
Abbildung 4: Durchschnittlicher Brennwert der Produkte .....	12
Abbildung 5: Durchschnittlicher Eiweißgehalt der Produkte .....	12
Abbildung 6: Durchschnittlicher Zuckergehalt der Produkte.....	13
Abbildung 7: Durchschnittlicher Fettgehalt der Produkte.....	14
Abbildung 8: Durchschnittlicher Gehalt an gesättigten Fettsäuren der Produkte .....	14
Abbildung 9: Bewerbung "Calcium-Quelle" auf einem Produkt.....	15
Abbildung 10: Herkunftsländer der Ersatzzutaten .....	16
Abbildung 11: Durchschnittlicher Preis der Produkte .....	17
Abbildung 12 links: Schauseite, Mitte: Hinweis auf Ersatzzutat, rechts: richtige Bezeichnung.....	18
Abbildung 13: Produktbeispiel .....	19
Tabelle 1: Bezeichnungen der Produkte.....	8
Tabelle 2: Zusammensetzungen der Ersatzzutat der Produkte.....	9
Tabelle 3: Zusatzstoffe in den Produkten .....	11
Tabelle 4: Vergleich der Produktgruppen.....	17

### 7.2 Produktliste

Lfd. Nr.	Hersteller	Produktname	Bezeichnung	bio
1	Alnatura GmbH, Mahatma-Gandi-Str. 7, D-64295 Darmstadt	Alnatura Hafer Natur vegan	Bio Haferdrink- zubereitung, fermentiert, natur	ja
2	Black Forest Nature GmbH, Okenstraße 81 A, 77652 Offenburg	ve like!	Bio Fermentiertes Hafererzeugnis	ja
3	Hale GmbH, Hauptstr. 22, 4552 Wartberg an der Krems (Österreich)	my love, my life Hafer Natur	fermentierte Bio- Hafercreme	ja
4	Cow Cow GmbH, hoheluftchaussee 95, 20253 Hamburg	the vegan cow Hafer Jogu Natur ungesüßt	fermentierte Biohaferzubereitung mit Joghurtkulturen, wärmebehandelt	ja
5	Juustoportti Food LTD, Meijeritie 3, FI- 61600 Jalasjärvi, Finnland	Friendly Viking´s natural Greek Style O´gurt	fermentierte Haferzubereitung, Natur	nein

Lfd. Nr.	Hersteller	Produktname	Bezeichnung	bio
6	N+G Frischprodukten Vertrieb GmbH, Postfach 1501, 83505 Wasserburg	Hafer Natur	fermentiertes Haferdessert	nein
7	Alpro C.V.A., Vlamingsstraat 28, 8560 Wevelgem, Belgien, EU	alpro Hafer +	fermentiertes Sojaprodukt mit Hafer, angereichert mit Calcium und Vitaminen	nein
8	N + G Frischprodukten Vertriebs-GmbH, Postfach 1501, D- 83505 Wasserburg	vemondo Kokosnuss natur	zubereitung aus fermentierter Kokosmilch	nein
9	EUCO GmbH, D- 22291 Hamburg	ve happy	fermentierte Kokoszubereitung	nein
10	Alnatura GmbH, Mahatma-Gandi-Str. 7, D-64295 Darmstadt	Alnatura Kokos natur vegan	bio Kokosmilch- zubereitung, fermentiert, natur	ja
11	Happy Coco Deutschland GmbH, Sudelfeldweg 32, 85435 Erding	Happy Coco vegan & organic natural	Bio Kokoszubereitung, Natur	ja
12	Hale GmbH, Hauptstr. 22, 4552 Wartberg an der Krems (Österreich)	my love, my life Kokos Natur	fermentierte Bio- Kokoscreme	ja
13	Molkerei Söbbeke, D-48599 Gronau- Epe	Hey! Kokos Natur	fermentiertes Bio Kokosmilchprodukt	ja
14	Distributeur voor Nederland, Uplegger Food Company GmbH, Hans- Böckler-sr. 17 D, 30851 Langenhagen	Greek Style Protein Packed Coconut & Almond	Natürliche Kokos- und Mandelzubereitung	nein
15	Alpro C.V.A., Vlamingsstraat 28, 8560 Wevelgem, Belgien, EU	alpro Natur mit Kokosnuss	fermentiertes Sojaprodukt mit Kokosnuss, angereichert mit Calcium und Vitaminen	nein
16	N + G Frischprodukten Vertriebs-GmbH, Postfach 1501, D- 83505 Wasserburg	veganer Cocogurt mit Joghurtkulturen	mit Säuerungskulturen fermentierte Kokoszubereitung	nein
17	Hale GmbH, Hauptstr. 22, 4552 Wartberg an der Krems (Österreich)	Bio + vegan Kokos Natur	Bio Kokosmilch- Zubereitung, fermentiert	ja

Lfd. Nr.	Hersteller	Produktname	Bezeichnung	bio
18	ODW Frischprodukte GmbH, 64747 Breuberg	Andros So Good so Veggie	fermentiertes Kokosnussmilchprodukt	nein
19	Whollees GmbH, Lippmannstr. 8, D-22769 Hamburg	Harvest Moon	fermentierte Haferzubereitung, Heidelbeere-Vanille	ja
20	Emmi Deutschland GmbH, Im Teelbruch 130, 45219 Essen	beleaf	fermentiertes Erzeugnis mit Hafer und Heidelbeeren	nein
21	Black Forest Nature GmbH, Okenstraße 81 A, 77652 Offenburg	ve like!	bio fermentiertes Hafererzeugnis mit Mango-Zubereitung	ja
22	Hale GmbH, Hauptstr. 22, 4552 Wartberg an der Krems (Österreich)	my love, my life Hafer Heidelbeere	fermentierte Bio-Hafercreme mit Heidelbeeren	ja
23	Cow Cow GmbH, hoheluftchaussee 95, 20253 Hamburg	the vegan cow Hafer Jogu Mango Maracuja	fermentierte Bio Haferzubereitung mit Joghurtkulturen und Mango-Maracuja-Fruchtzubereitung, wärmebehandelt	ja
24	Cow Cow GmbH, hoheluftchaussee 95, 20253 Hamburg	cow cow Hafer Vanille	Bio Haferzubereitung (88%) mit Joghurtkulturen und Vanillezubereitung (12%), wärmebehandelt	ja
25	Ehrmann GmbH, Ehrmann-Str.2, 87770 Oberschöneck	veo vegan Heidelbeere (Ehrmann)	fermentiertes Haferprodukt mit 16% Heidelbeerzubereitung	nein
26	N + G Frischprodukten Vertriebs-GmbH, Postfach 1501, D-83505 Wasserburg	vemondo Kokosdessert Kirsche	Zubereitung aus fermentierter Kokosmilch mit 19% Kirschezubereitung	nein
27	Happy Coco Deutschland GmbH, Sudelfeldweg 32, 85435 Erding	Happy Coco! Vegan & Organic Blueberry	Bio Kokoszubereitung, Blaubeere	ja
28	Alpro C.V.A. Vlamimgstraat 28, 8560 Wevelgen, Belgien, EU	alpro Absolutely Coconut Pineapple	fermentiertes Kokosnussprodukt mit Ananas	nein
29	Hergestellt für Mövenpick durch: Privatmolkerei Bauer, 83512 Wasserburg/Inn, Deutschland	Mövenpick Pflanzlich aus Kokosmilch Mango- Vanille	Dessert aus fermentierter Kokosmilch mit 20% Mango-Vanillezubereitung	nein

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Hersteller</b>	<b>Produktname</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>bio</b>
30	Alnatura GmbH, Mahatma-Gandi-Str. 7, D-64295 Darmstadt	alnatura Kokos Mango Maracuja vegan	Bio Kokosmilch- Zubereitung fermentiert, mit Mango und Maracuja	ja
31	Hale GmbH, Hauptstr. 22, 4552 Wartberg an der Krems (Österreich)	my love, my life Kokos Mango-Maracuja	fermentierte Bio- Kokoscreme mit Mango- Maracuja	nein
32	Molkerei Söbbeke, D-48599 Gronau- Epe	Hey! Kokos Mango- Vanille	fermentiertes Bio Kokosmilchprodukt mit Mango & Vanille	ja
33	N + G Frischprodukten Vertriebs-GmbH, Postfach 1501, D- 83505 Wasserburg	take it veggie vegan Cocogurt Mango- Maracuja mit Jughurtkulturen	mit Säuerungskulturen fermentierte Kokoszubereitung mit 10% Mango- Maracujazubereitung	nein
34	ODW Frischprodukte GmbH, 64747 Breuberg	Andros So good so Veggie	fermentiertes Kokosmilchprodukt mit Heidelbeeren	nein